

Ana Sofia Martelo Cândido

Âmbito Proativo da ASAE: Plano Nacional de Colheita de Amostras e Plano de Inspeção e Fiscalização

Orientador: Ivo Rodrigues

Versão Provisória

Coimbra, 2019

Ana Sofia Martelo Cândido

Âmbito Proativo da ASAE: Plano Nacional de Colheita de Amostras e Plano de Inspeção e Fiscalização

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária
de Coimbra para cumprimentos dos requisitos necessários
à obtenção do grau de mestre em Engenharia Alimentar

Orientador: Ivo Rodrigues

Versão Provisória

Coimbra, 2019

Agradecimentos

Com a realização deste estágio, mais uma etapa chega ao fim, e não posso deixar de me sentir realizada pela experiência proporcionada quer a nível pessoal e profissional.

Agradeço a todos os professores pelo apoio e pela transmissão de conhecimentos ao longo do curso de mestrado.

Um obrigada especial à minha orientadora externa, Inspetora Diretora Maria Helena Diogo, pelo carinho, motivação, paciência e toda a disponibilidade pelos ensinamentos e oportunidades que me proporcionou.

A todos os elementos da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, que me receberam da melhor forma, pela simpatia, pelo bom ambiente de trabalho e por todos os ensinamentos que me transmitiram.

Ao meu orientador interno, Ivo Rodrigues, pela paciência, ajuda e apoio prestados ao longo do relatório.

Por fim, e não menos importante, quero agradecer à minha família e amigos, mas especialmente aos meus pais e à minha irmã por todo o apoio, paciência, compreensão, por acreditarem sempre em mim e nunca me deixarem desistir dos meus objetivos.

Resumo

Este relatório resulta do estágio curricular do Mestrado em Engenharia Alimentar, da Escola Superior Agrária de Coimbra. Foi realizado na ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) e teve lugar nas instalações da Unidade Regional do Centro, em Coimbra, com a duração de seis meses.

O objetivo principal deste estágio consistiu em conhecer a dinâmica da instituição, as suas necessidades e recursos, de forma adaptativa, bem como acompanhar as Brigadas de Colheitas de Amostras no serviço desenvolvido pelas mesmas e os inspetores em serviço externo, no âmbito de ações de fiscalização, inspeção e investigação a operadores económicos na área económica e alimentar.

Este relatório aborda a descrição da entidade acolhedora, os procedimentos do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) e o acompanhamento de uma amostra desde a colheita até ao laboratório, toda a análise estatística referente ao Plano Nacional de Colheita de Amostras, descrições de ações de inspeção/fiscalização/investigação contendo legislação aplicável a cada tema, sessões de esclarecimento e por fim, algumas propostas de melhoria.

Concluindo, o PNCA permite-nos avaliar a segurança dos consumidores e prevenir os possíveis riscos para o consumidor, já as ações de inspeção permitem-nos assegurar o cumprimento da legislação em vigor, nas áreas alimentar e económica, salvaguardando-se a livre concorrência entre os operadores.

Palavras-chave: Brigada de Colheita de Amostras, Plano Nacional de Colheita de Amostras, ações de inspeção

Abstract

This report is the result of the curricular internship as part of the Masters in Food Engineering at Escola Superior Agrária de Coimbra. It was carried out at ASAE (Economic and Food Safety Authority) and took place at the premises of the Regional Unit for the Centre, in Coimbra, with a duration of six months.

The main objective of this internship was to know the dynamics of the institution, its needs and resources in a adaptive manner, as well as to monitor the Sample Collection Brigades in the service developed by them and to monitor the inspectors in external service, as part of surveillance, inspection and research activities for economic operators in the economic and food area.

This report addresses the description of the host entity, the procedures of the National Sample Collection Plan (PNCA), monitoring of a sample from the collection to the laboratory, statistical analysis regarding the National Sample Collection Plan, descriptions of inspection/surveillance/investigation actions containing legislation applicable to each theme, debriefing sessions and, finally, some proposals for improvement.

In conclusion, the PNCA allows us to the assessment of consumer safety and prevent possible risks for the consumer, while the inspection allows us to ensure compliance with current food and economic legislation, while safeguarding free competition between operators.

Keywords: Sample Collection Brigade, National Sample Collection Plan, inspection actions.

Sumário

Agradecimentos	i
Resumo	ii
Abstract.....	iii
Lista de Figuras.....	vi
Lista de Tabelas.....	vii
Siglas	viii
1. Introdução	1
2. Entidade acolhedora.....	2
2.1. A ASAE	3
2.2. Como atua a ASAE	5
3. Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)	7
3.1. Regras gerais para Colheita de Amostras	9
3.2. Documentos e materiais necessários para a Colheita de Amostras.....	11
3.3. Codificação da amostra.....	11
3.4. Laboratório de Segurança Alimentar (LSA)	12
3.5. Outros âmbitos da ASAE	14
4. Acompanhamento de uma amostra desde a colheita até ao laboratório	17
5. Análise Estatística	20
6. Ações de inspeção/fiscalização/investigação.....	25
6.1. Estabelecimento de Restauração ou de bebidas	25
6.1.1. Gelataria Artesanal	27
6.2. Centro de Classificação e Embalamento de Ovos.....	30
6.3. Armazém de embalamento de azeite	34
7. Sessões Públicas de Esclarecimento e Informação	37
8. Sugestões/Propostas de melhoria.....	39

9. Conclusão	40
10. Bibliografia	42
Anexos.....	48
Anexo 1	49
Anexo 2	52

Lista de Figuras

Figura 1: Instalações da Unidade Operacional de Castelo Branco.	2
Figura 2: Unidades Regionais e respetivas UO.	4
Figura 3: Brigadas permanentes e ocasionais.	5
Figura 4: Vertentes de atuação.....	6
Figura 5: Plano de recolha de amostras de acordo com o risco e o género alimentício em 2018.	8
Figura 6: Exemplo de Codificação de uma Amostra.	11
Figura 7: Amostra de PVT.	15
Figura 8: Codificação atribuída aos vinhos.	19
Figura 9: Cabine de prova.	19
Figura 10: Distribuição de amostras colhidas pela URC.	20
Figura 11: Conformidade das amostras colhidas nos diversos âmbitos.	21
Figura 12: Amostras colhidas não conformes no âmbito do PNCA e da Fiscalização. ...	22
Figura 13: Número de amostras colhidas em que participei.....	22
Figura 14: Amostras colhidas em cada mês nos diversos âmbitos.	23
Figura 15: Distribuição percentual de amostras colhidas nas diferentes atividades.	24
Figura 16: Símbolo dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.....	27
Figura 17: Azeite apreendido.....	35
Figura 18: Número de sessões realizadas pela ASAE ao longo dos anos.	37

Lista de Tabelas

Tabela 1: Limites analíticos e limites de utilização de certas substâncias.	17
Tabela 2: Limites analíticos e limites de utilização de certas substâncias (continuação).	18
Tabela 3: Legislação aplicável à atividade artesanal.	28
Tabela 4: Legislação aplicável à atividade artesanal (continuação).	29
Tabela 5: Regulamentos europeus a ter em conta na comercialização de ovos.	32
Tabela 6: Regulamentos europeus a ter em conta na comercialização de ovos (continuação).	33
Tabela 7: Legislação aplicável ao azeite.	35
Tabela 8: Legislação aplicável ao azeite (continuação).	36
Tabela 9: Amostras colhidas na URC nos diferentes âmbitos.	49
Tabela 10: Conformidade de amostras colhidas nos diversos âmbitos.	49
Tabela 11: N.º de amostras colhidas vs não conformidade no âmbito do PNCA e da Fiscalização.	50
Tabela 12: N.º de amostras colhidas e n.º de amostras em que participei.	50
Tabela 13: Amostras colhidas por mês nos diversos âmbitos.	51
Tabela 14: N.º de amostras colhidas nas diferentes atividades.	51

Siglas

ACT – Autoridade para as Condições do Trabalho

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

AT – Autoridade Tributária e Aduaneira

BCA – Brigada de Colheita de Amostras

BEDI – Banco Europeu de Dados Isotópicos

BET – Brigadas de Empreendimentos Turísticos

BIFI – Brigadas de Inspeção e Fiscalização de Indústrias

BPIRC – Brigadas de Práticas Individuais Restritivas de Comércio

BSP – Brigadas de Segurança Geral de Produtos

BVV – Brigadas Vinhos e Produtos Vitivinícolas

CAE – Código das Atividades Económicas

CCI – Centro Comum de Investigação

CE – Comissão Europeia

COI – Conselho Oleícola Internacional

CP – Câmara de Provedores

DEPO – Divisão de Estudos e Planeamento Operacional

DGAV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DGFCQA – Direção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

DGP – Direção Geral das Pescas

DGPC – Direção-Geral da Proteção das Culturas

DL – Decreto-Lei

DOP – Denominação de Origem Protegida

DRA – Divisão de Riscos Alimentares

DRAL – Divisão de Riscos Alimentares e Laboratórios

DRAP – Direções Regionais de Agricultura e Pescas

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

GA – Géneros Alimentícios

GNR – Guarda Nacional Republicana

IGAE – Inspeção-Geral das Atividades Económicas

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INETI – Instituto Nacional de Engenharia, Tecnologia e Inovação

IPAC – Instituto Português de Acreditação

ITN – O Instituto Tecnológico e Nuclear

IVV - Instituto do Vinho e da Vinha

LAQAS – Laboratório de Química Orgânica Analítica e de Síntese

LBPV – Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas

LFQ – Laboratório Físico-Química

LM – Laboratório de Microbiologia e Biologia Molecular

LSA – Laboratório de Segurança Alimentar

NPR – Número Prioritário do Risco

PAH – Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos

PCB's – Policlorobifenilos

PCR – Polimerase Chain Reaction

PNCA – Plano Nacional de Colheita de Amostras

PNCPI – Plano Nacional Plurianual Integrado

PNCRP – Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Pesticidas

PNFA – Plano Nacional de Fiscalização Alimentar

PNRCCA – Plano Nacional de Radioatividade dos Componentes da Cadeia Alimentar

PVT – Pedido de Verificação Técnica

RAPEX – Rapid Alert System for all dangerous consumer Products (Sistema europeu de Alerta Rápido para produtos perigosos de natureza não alimentar)

RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Alerta Rápido)

RCA – Registo de Colheitas de Amostras

Reg. – Regulamento

TAV Total – Título Alcoométrico Volúmico Total

TCA – Técnico de Colheita de Amostras

UE – União Europeia

UNO – Unidade Nacional de Operações

UO – Unidades Operacionais

UR – Unidades Regionais

URC – Unidade Regional do Centro

URN – Unidade Regional do Norte

URS – Unidade Regional do Sul

1. Introdução

O presente relatório foi elaborado no âmbito do estágio curricular do Mestrado de Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra. Este estágio teve uma duração de seis meses, na entidade ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, na Unidade Regional do Centro (URC) em Coimbra.

Este estágio teve como objetivos:

- ✓ Conhecer a dinâmica da instituição, as suas necessidades e recursos, de forma adaptativa;
- ✓ Experienciar e desenvolver conhecimentos adquiridos na fase da formação académica, com particular incidência nos vários domínios de atividade inspetiva desta entidade;
- ✓ Acompanhar as Brigadas de Colheitas de Amostras (BCA) no serviço desenvolvido pelas mesmas, desde a colheita de géneros alimentícios, ao preenchimento das requisições de análises e etiquetas, ao registo de colheita de amostras e à notificação dos peritos;
- ✓ Adquirir e compreender as noções do programa de gestão documental implementado na ASAE – “GestASAE”, bem como aplicar o registo diário das colheitas de amostras (RCA) no mesmo sistema;
- ✓ Acompanhar, esporadicamente, brigadas ou inspetores em serviço externo, no âmbito de ações de fiscalização, inspeção e investigação a operadores económicos na área económica e alimentar;
- ✓ Visitar os laboratórios e acompanhar a realização de análises no Laboratório de Segurança Alimentar (LSA) da ASAE;
- ✓ Acompanhar o serviço desenvolvido por cada Unidade Operacional (UO) da URC e conhecer as respetivas instalações e os serviços nelas prestados;
- ✓ Efetuar estudo baseado em informação estatística, no que diz respeito ao número de colheitas efetuadas, produtos objeto de colheita e resultados das colheitas.

2. Entidade acolhedora

A ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) foi criada no ano de 2006. Esta entidade visa unir, “numa estrutura única, as competências de avaliação e de comunicação dos riscos da área alimentar, bem como a fiscalização dos agentes económicos e da sua atividade simultaneamente na área alimentar e económica desde a produção aos estabelecimentos comerciais e industriais, permitindo uma melhor e mais eficaz atuação da administração pública” (ASF-ASAE, 2013).

“Na ASAE, fundiram-se a IGAE (Inspeção – Geral das Atividades Económicas), a DGFCQA (Direção – Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar), integrando ainda as funções de fiscalização das DRAP (Direções Regionais de Agricultura e Pescas), DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária), IVV (Instituto do Vinho e da Vinha), DGPC (Direção-Geral da Proteção das Culturas) e DGP (Direção Geral das Pescas)” (ASF-ASAE, 2013).

Mais tarde, em julho de 2007, ocorreu a primeira alteração legislativa face à lei orgânica da ASAE. Essa alteração conduziu a um aumento das competências do organismo, neste caso em relação à matéria de jogo ilícito e recintos desportivos (ASF-ASAE, 2013). A Figura 1 apresenta uma vista das instalações da unidade operacional de Castelo Branco, local onde foi realizada uma visita guiada.



Figura 1: Instalações da Unidade Operacional de Castelo Branco.

2.1. A ASAE

“A ASAE tem por missão a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas, nos setores alimentar e não alimentar, bem como a avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, sendo um organismo nacional de ligação com as suas entidades congéneres a nível europeu e internacional.” (ASAE, 2018a).

Como visão, a ASAE pretende manter-se como entidade de referência, tanto na defesa dos consumidores e da saúde pública como na salvaguarda das regras do mercado e da livre concorrência, prestando assim um serviço público de excelência (ASAE, 2018a).

Esta entidade cultiva os seguintes valores (ASAE, 2018a):

- Qualidade (rigor e eficiência);
- Integridade (honestidade e ética);
- Credibilidade (fiabilidade e confiança);
- Independência (imparcialidade e transparência);
- Compromisso (responsabilidade e entrega).

A ASAE encontra-se dividida em três Unidades Regionais (UR):

- Unidade Regional do Norte (URN) – com sede no Porto
- Unidade Regional do Centro (URC) – com sede em Coimbra
- Unidade Regional do Sul (URS) – com sede em Lisboa

Na Figura 2, pode-se verificar as Unidades Operacionais (UO) de cada Unidade Regional (ASAE, 2018b).

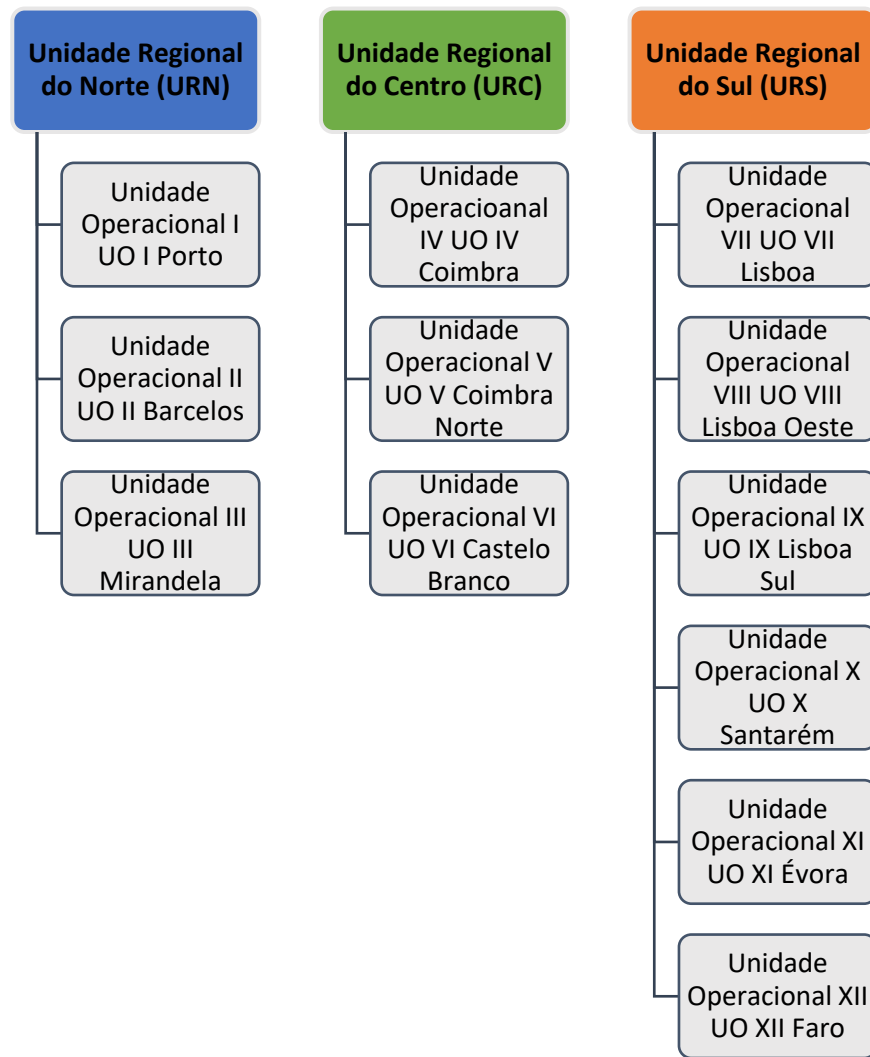


Figura 2: Unidades Regionais e respetivas UO (ASAE, 2018b).

As UO são constituídas por brigadas regionais permanentes, com intervenção na área alimentar e económica e por brigadas especializadas, umas com carácter permanente e outras ocasionais, como se pode verificar na Figura 3.



Figura 3: Brigadas permanentes e ocasionais.

As brigadas especializadas (ocasionais) ficam na dependência do Inspetor Chefe da respetiva UO, ou do Inspetor Diretor, devendo neste último caso ser comunicado ao inspetor Diretor da Unidade Nacional de Operações (UNO).

A Unidade Regional do Centro, doravante designada por URC é constituída por duas BIFI, duas BCA, uma BPIRC, uma BSP, uma BET e uma BVV.

2.2. Como atua a ASAE

A atuação da ASAE, no âmbito do Plano de Fiscalização/Inspeção, decorre de forma proativa e/ou reativa, e é realizada ao longo de toda a cadeia alimentar e não alimentar, tendo em conta todos os procedimentos e critérios documentados, resultantes de investigações/averiguações. Deste modo, as diretrizes de atuação passam essencialmente por (ASAE, 2018c):

- Não conformidades detetadas nos géneros alimentícios à venda, ao nível da análise de rotulagem e/ou resultados laboratoriais, colhidos no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras;
- Denúncias e/ou reclamações efetuadas através do website, carta/fax, contacto telefónico ou presencial;

- Situações de emergência como por exemplo as toxinfecções alimentares ou crises alimentares;
- Informações/notícias ou alertas recebidos na ASAE através do Sistema de Alerta Rápido (RASFF) e do sistema de Alerta RAPEX – segurança de produtos e outras redes de troca de informação;
- Pedidos de colaboração de outras Autoridades.

Na aplicação da legislação referente aos géneros alimentícios existe a necessidade de elaborar um plano de controlo regular e proporcional ao risco, conforme previsto no Regulamento n.º 852/2004. Através do Plano de Inspeção e Fiscalização consegue-se garantir a execução do controlo oficial dos géneros alimentícios enquadrados no Plano Nacional Plurianual Integrado (PNCPI), através de dois planos de controlo executados pela ASAE, o Plano Nacional de Fiscalização Alimentar (PNFA) e o Plano Nacional de Colheitas de Amostras (PNCA) (ASAE, 2018d).

A atuação da ASAE, enquanto entidade gestora do risco, pode ser em duas vertentes – proativa e reativa. No âmbito proativo, atua através do desenvolvimento de ações de controlo planeadas, contempladas em dois planos como se pode verificar na Figura 4. A atuação reativa pode ser feita de diversas formas (Figura 4) (ASAE, 2018e).

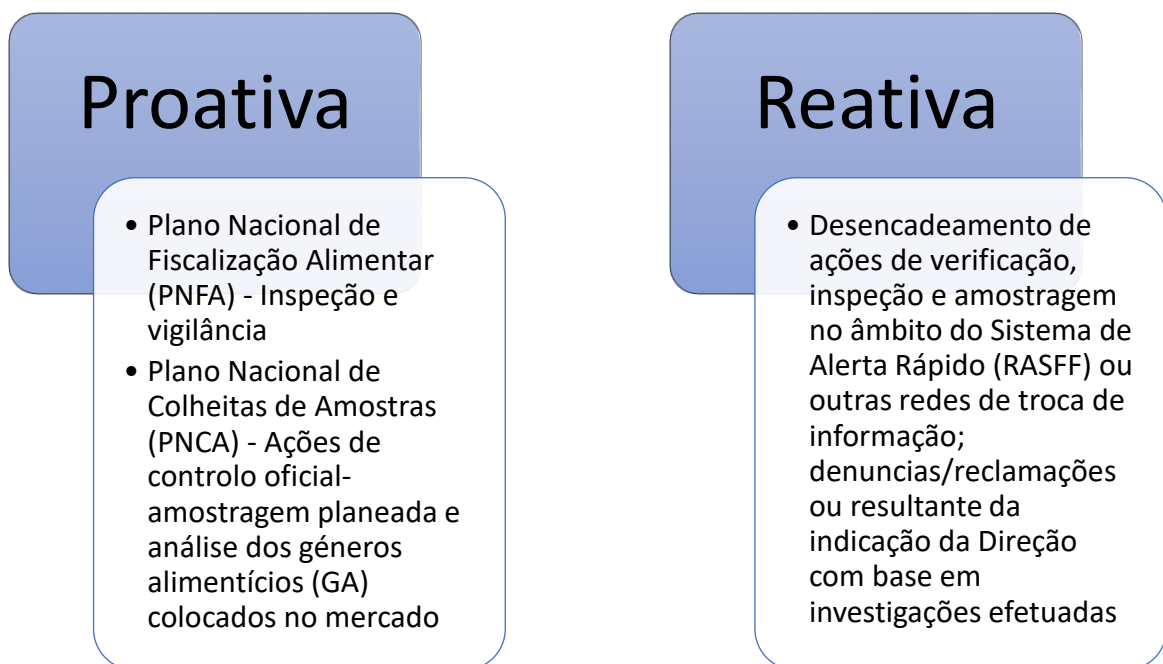


Figura 4: Vertentes de atuação (ASAE, 2018e).

3. Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)

A Divisão de Riscos Alimentares (DRA), como unidade orgânica da ASAE envolvida no controlo oficial, tem como função assegurar a verificação e o cumprimento da legislação por parte dos géneros alimentícios colocados no mercado, garantindo assim a proteção da saúde e a defesa dos interesses dos consumidores (ASAE, 2018f).

Deste modo, surge a necessidade de execução de um plano de controlo oficial de amostragem, cujo objetivo se encontra relacionado com a verificação de análises efetuadas a géneros alimentícios com a legislação em vigor, assegurando e verificando que estes não põem em risco a segurança e saúde humana, bem como, toda a correta e adequada informação ao nível da rotulagem para que o consumidor não seja induzido em erro (rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios e práticas fraudulentas) (ASAE, 2018f).

O PNCA é elaborado anualmente, sendo que as colheitas das amostras deverão ser programadas e distribuídas ao longo de todo o ano, ou seja, é realizado um planeamento semanal/diário das colheitas de amostras a efetuar durante cada mês (plano definido pela DRA). Esta colheita ocorre sem aviso prévio (ASAE, 2018f).

Por forma a tornar uniforme a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita de géneros alimentícios e a definição de regras a que deve obedecer o seu exercício, foi adotado o documento interno “Normativo de Colheita de Amostras”, que identifica e elucida os procedimentos técnicos e administrativos a adotar na colheita de amostras (quantidade e procedimento de amostragem, acondicionamento e transporte das amostras, bem como documentos a preencher no momento da colheita e no momento em que a amostra chega ao laboratório) para cumprimento do Plano Nacional de Colheita de Amostras (ASAE, 2018f).

Normalmente, a Colheita de Amostras é elaborada pelos TCA's (Técnicos de Colheita de Amostras), porém os inspetores também têm qualificações e competências necessárias para o fazer caso precisem. Durante a colheita devem ser cumpridas as regras de higiene e segurança, bem como as regras que são impostas nos operadores económicos (ASAE, 2018f).

A informação obtida através dos resultados deste plano é calculada com base no risco associado aos grupos de géneros alimentícios, uma vez que nos permite avaliar a segurança dos consumidores e prevenir os possíveis riscos. Em caso de resultados não conformes procede-se à retirada imediata dos produtos do mercado e posteriormente averigua-se a causa da não conformidade através da inspeção da cadeia alimentar a montante de modo a evitar que a mesma volte a ocorrer.

Após ser calculado e determinado o risco para cada grupo de género alimentício, é distribuído ao longo de todo o ano, a nível nacional, o número de colheitas de amostras a efetuar por grupo consoante o risco calculado. Na Figura 5 é possível verificar o plano de amostragem por grupo de género alimentício utilizado no ano de 2018. A cor laranja apresenta um risco alto, a cor amarela um risco moderado e a cor verde um risco baixo.

Plano de Amostragem 2018 – PNCA Risco			
Nº	Grupo	NPR	N.º Amostras a colher
1	Carnes	360	224
2	Pescado	360	224
3	Frutos secos e secados	360	224
4	Produtos hortícolas e frutas	280	174
5	Produtos lácteos	280	174
6	Óleos e gorduras	256	159
7	Bebidas não alcoólicas	168	105
8	Bebidas alcoólicas	168	105
9	Prontos para consumo	40	25
10	Cereais e derivados de cereais	40	25
11	Condimentos, temperos, especiarias, molhos	40	25
12	Ovos/Ovoprodutos	24	15
13	Mel, doces, compotas e outros doces	32	20
		2408	n= 1500

Figura 5: Plano de recolha de amostras de acordo com o risco e o género alimentício em 2018 (ASAE, 2018f).

A DRA do Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL) é a unidade responsável pela apreciação/análise dos resultados laboratoriais e rótulos dos géneros alimentícios. Por outro lado, a Divisão de Estudos e Planeamento Operacional (DEPO) da Unidade Nacional de Operações (UNO) é responsável pela coordenação das

diligências a tomar na sequência de obtenção de processos de contraordenação e processos crime (ASAE, 2018f).

A execução do PNCA diz respeito às brigadas de colheitas de amostras afetas às Unidades Regionais da ASAE:

- Unidade Regional Norte (URN);
- Unidade Regional Centro (URC);
- Unidade Regional do Sul (URS).

3.1. Regras gerais para Colheita de Amostras

Cada amostra colhida deve ser representativa de um só lote ou sublote de onde provém. A quantidade de produto que constitui cada amostra para laboratório é determinada em função do tipo de produto e das respetivas análises a efetuar (procedimentos definidos pela DRA e que constam no “Normativo de colheita de Amostras”). O procedimento deve ser ajustado no caso de se tratar de Amostra Única ou em Triplicado, sendo que cada uma das amostras se destina a entidades diferentes.

Geralmente, a colheita de amostras é efetuada em triplicado, ou seja, em três partes iguais. O original e triplicado servem para análises no laboratório, o duplicado fica a cargo do representante do detentor do produto colhido (notificado no Auto de Colheita de Amostras) caso seja necessário realizar recurso da amostra. No caso da amostra em triplicado, o responsável pela colocação do produto no mercado não é notificado para a possibilidade de nomear perito para assistir aos ensaios laboratoriais a realizar. Isto deve-se ao facto de nas colheitas realizadas em triplicado ser dado o direito de contra-análise com o duplicado que ficou na posse do Agente Económico. Normalmente recorre-se à contra-análise quando o produto não se encontra conforme com os requisitos legais (ASAE, 2018f).

Em relação à Amostra Única esta é destinada apenas ao LSA e recai sobre (ASAE, 2018f):

- Produtos perecíveis;
- Produtos com legislação específica no que concerne à amostragem (ex: determinação de contaminantes);
- Amostras com quantidade insuficiente para constituir amostra em triplicado e por isso passam a amostra única.

No caso de colheita de Amostra Única, o responsável pela colocação do produto no mercado deve ser notificado da possibilidade de nomear perito para assistir aos ensaios laboratoriais a realizar. Esta notificação é da responsabilidade dos TCA's.

As amostras são entregues no LSA mediante apresentação de documento “Requisição para Análise Laboratorial” e, após a análise dos produtos, é emitido um Boletim de Análise onde constam todos os parâmetros analisados. Caso os produtos analisados se revelem não conformes quanto às análises físico-químicas, microbiológicas, organoléticas ou quando sejam detetadas incorreções ou omissões a nível da rotulagem, a DRAL dá conhecimento das respetivas situações à Unidade Nacional de Operações (UNO) que, por sua vez, elaborará uma ordem de operações com o intuito das Unidades Regionais fiscalizarem o local onde foram colhidas as amostras, e notificarem o responsável pela colocação do produto no mercado para se proceder à apreensão do mesmo e respetiva correção. Em consequência de resultados não conformes é instaurado o respetivo processo de contraordenação ou processo-crime em função dos resultados analíticos obtidos consolidarem a prática ilegal contraordenacional ou criminal (ASAE, 2018f).

Sempre que a amostra colhida após ensaio laboratorial e análise de rotulagem se mostrar conforme, a informação será disponibilizada no *website* da ASAE e caso exista amostra em duplicado, esta pode voltar a ser colocado no mercado.

3.2. Documentos e materiais necessários para a Colheita de Amostras

Para se proceder à colheita de amostras é necessário que o TCA proceda ao preenchimento de documentos e disponha de algum material. Os documentos e os materiais necessários encontram-se descritos de seguida (ASAE, 2018f):

- Auto de colheita de amostras;
- Requisição para análise laboratorial;
- Registo de colheita de amostras;
- Notificação para nomeação de perito (Apenas para Amostra Única);
- Etiquetas para identificação das amostras (natureza do produto, código da amostra, local de amostragem, data de colheita e funcionário responsável pela execução);
- Sacos de plástico transparentes;
- Selo de controlo de inviolabilidade (numerado) e fio de chumbo para selagem dos sacos com a amostra;
- Mala térmica com acumuladores de frio (caso o produto colhido exija).

3.3. Codificação da amostra

O procedimento de codificação de amostras é único para a Fiscalização e para o Controlo Oficial por Amostragem. O código das amostras é alfanumérico e constituído por 12 dígitos, sendo atribuído a cada dígito/conjunto de dígitos um significado próprio, como se pode verificar na Figura 6.

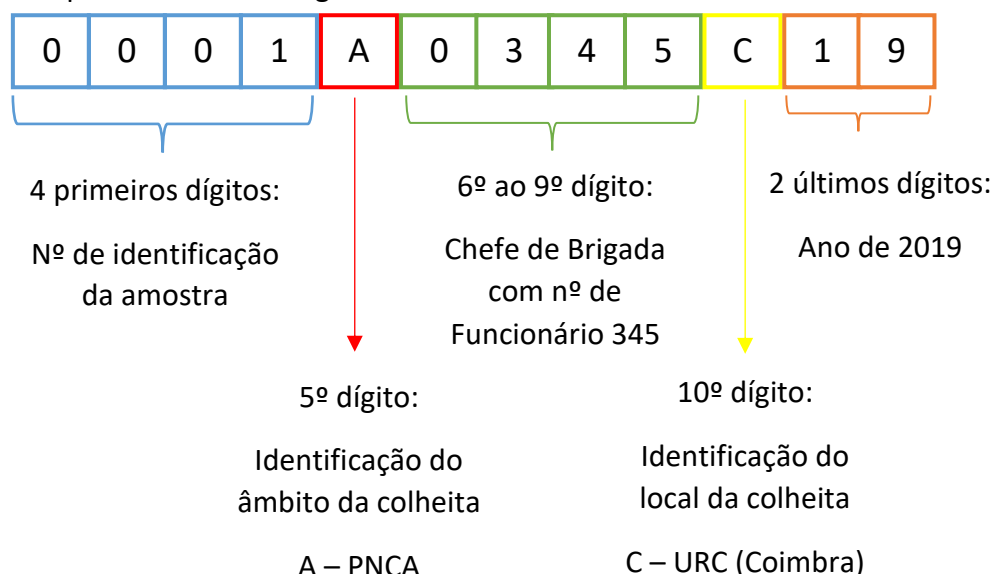


Figura 6: Exemplo de Codificação de uma Amostra.

3.4. Laboratório de Segurança Alimentar (LSA)

O LSA é o laboratório acreditado segundo a NP EN ISO/IEC 17025 e que resulta da junção do Laboratório Central de Qualidade Alimentar da ex-DGFCQA e do Laboratório Vitivinícola do IVV e posteriormente da integração do Laboratório de Química Orgânica, Analítica e de Síntese (LAQAS) do ex-INETI (Instituto Nacional de Engenharia, Tecnologia e Inovação). Assim, o LSA divide-se nos seguintes laboratórios (ASAE, 2019a):

- **Laboratório de Microbiologia e Biologia Molecular (LM)**

O LM pertence ao Departamento de Riscos Alimentares e Laboratoriais (DRAL) e tem como atividades realizar ensaios laboratoriais, desenvolver e inovar na área das análises técnicas de Microbiologia Clássica e Biologia Molecular (ASAE, s.d.a).

Em relação à área de Microbiologia possui métodos acreditados para tal, onde constam parâmetros microbiológicos previstos no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 (critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios), sendo que, a deteção de *Escherichia coli* produtora de toxina *Shiga* (STEC) aguarda acreditação (ASAE, s.d.a).

Desde 2012 que se implementou e acreditou metodologias de Biologia Molecular, para a deteção por PCR (Polimerase Chain Reaction) de *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e *Cronobacter* spp. (ASAE, s.d.a).

Atualmente, o Laboratório de Microbiologia da ASAE é o único laboratório de controlo oficial com métodos acreditados no âmbito da Autenticidade Alimentar (ASAE, s.d.a).

- **Laboratório Físico-Química (LFQ)**

O LFQ desenvolve a sua atividade no domínio das análises físico-químicas de controlo e segurança dos géneros alimentícios, alimentação animal, matérias-primas e auxiliares tecnológicos. Assume especial relevância para a segurança alimentar no que respeita ao controlo de contaminantes químicos como dioxinas, PCB's (policlorobifenilos) e metais pesados, hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH), contaminantes de origem biológica (micotoxinas e histamina), alergénios e aditivos (ASAE, s.d.b).

Este laboratório é também reconhecido pelo COI (Conselho Oleícola Internacional) para análise físico-química de azeites (ASAE, s.d.b).

- **Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV)**

O LBPV desenvolve a sua atividade no domínio dos ensaios laboratoriais de natureza físico-química em bebidas e outros produtos de origem vínica e outras, como por exemplo, mostos, vinhos, vinagres, bebidas aromatizadas, cervejas, sidras, sumos, bebidas espirituosas e azeites. A sua atividade laboratorial abrange também outro tipo de alimentos, como os produtos hortícolas e produtos cárneos (ASAE, s.d.c).

Este laboratório encontra-se apto a controlar os limites legais, detetar vários tipos de falsificação e/ou fraude em diversas vertentes (práticas proibidas, genuinidade, apropriação de marca, etc) (ASAE, s.d.c).

O LBPV também realiza análises relativas ao pedido de verificação técnica (PVT) das bebidas espirituosas de origem vínica e executa as análises isotópicas que asseguram a caracterização dos vinhos nacionais e que são enviadas para o Banco Europeu de Dados Isotópicos (BEDI) (ASAE, s.d.c).

Esta unidade laboratorial é acreditada pelo IPAC (Instituto Português de Acreditação) e reconhecida pela CE (Comissão Europeia) como laboratório oficial de controlo no setor vitivinícola (ASAE, s.d.c).

- **Câmara de provadores (CP)**

Na CP elaboram-se ensaios de análise sensorial a diversos tipos de alimentos desde o sal e azeite às bebidas espirituosas. Foi a primeira unidade laboratorial nacional a ser acreditada pelo IPAC para análise sensorial de azeite virgem (ASAE, s.d.d).

A CP funciona diariamente e é constituída por diversos provadores que são recrutados, treinados e qualificados (ASAE, s.d.d).

3.5. Outros âmbitos da ASAE

Para além da fiscalização e do PNCA a ASAE também tem outros âmbitos, como é o caso do PVT, BEDI, PNCRP (Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Pesticidas) e PNRCCA (Plano Nacional de Radioatividade dos Componentes da Cadeia Alimentar). Durante a realização do estágio não foi possível contactar com os dois últimos âmbitos.

- **Pedido de Verificação Técnica (PVT)**

Antigamente, as atribuições de controlo e fiscalização do setor vitivinícola pertencia ao IVV, mas a partir de 2006 essas funções passaram a ser competência da ASAE.

O PVT tem como objetivo o controlo da qualidade das bebidas espirituosas de origem vínica, sem direito a denominação de origem ou indicação geográfica, antes do engarrafamento, por forma a garantir a conformidade dos produtos para consumo, bem como assegurar a defesa do consumidor (ASAE, s.d.e). Para além da importância referida, a verificação técnica é obrigatória para que sejam atribuídas as estampilhas fiscais a aplicar nas bebidas espirituosas de origem vínica (aguardente, licor, brandy, vodka, whisky, etc).

Primeiramente, o operador económico tem que efetuar o pedido – PVT, ou seja, tem que preencher um formulário que se encontra disponível no *website* da ASAE e no prazo máximo de dois dias a BCA procede à colheita da amostra.

Neste tipo de produtos a colheita é de amostra única, constituída por um exemplar com três garrafas de 0,75 litros, seladas em conjunto (apenas com um selo de controlo de inviolabilidade e a respetiva etiqueta de identificação do produto) que será destinada para o LBPV. Na Figura 7 pode-se verificar uma amostra de PVT selada destinada a ser entregue no LBPV.



Figura 7: Amostra de PVT.

- **Banco Europeu de Dados Isotópicos (BEDI)**

O BEDI é gerido pelo Centro Comum de Investigação (CCI) que se encontra sediado em Geel, na Bélgica, no Joint Research Center, contribuindo para a harmonização comunitária dos controlos analíticos do setor vitivinícola. O BEDI integra os dados analíticos obtidos através da análise isotópica das frações etanol e água dos produtos vitivinícolas (ASAE, 2008).

Em Portugal, o BEDI está sob a tutela da ASAE desde 2007, a garantir a gestão e manutenção, contanto com o apoio dos vitivinicultores que contribuem com as amostras das uvas e o Centro de Estudos Vitivinícolas de Nelas colabora nas microvinificações (ASAE, 2008).

Colhem-se as uvas frescas ficando registados numa ficha sinalética todos os dados relevantes pela técnica, como por exemplo a casta, as condições edafo-climáticas, as condições geográficas, etc. Posteriormente produzem-se os vinhos correspondentes, executam-se as análises e enviam-se os resultados analíticos para o CCI, constituindo-se assim um banco de dados europeu relativo aos vinhos produzidos, que eventualmente são interpretados quanto a indicações geográficas ou de genuinidade. As análises necessárias a efetuar são realizadas no LBPV que se encontra acreditado pela IPAC.

- **Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Pesticidas (PNCRP)**

O PNCRP consiste em controlar os resíduos de pesticidas em produtos de origem vegetal e compreende os seguintes objetivos: avaliar a exposição dos consumidores nacionais e europeus e procurar garantir o cumprimento por parte dos operadores da cadeia alimentar, da legislação nacional e comunitária relativa aos resíduos de pesticidas em produtos agrícolas de origem vegetal, destinados à alimentação humana.

Este plano inclui todos os produtos alimentares primários de origem vegetal, todos os frutos frescos, todos os hortícolas frescos, incluindo batatas e beterraba sacarina e excluindo as plantas aromáticas.

- **Plano Nacional de Radioatividade dos Componentes da Cadeia Alimentar (PNRCCA)**

O PNRCCA estabelece um sistema de monitorização ambiental do grau de radioatividade da atmosfera, águas e solo efetuando a sua medição em alguns géneros alimentícios da cadeia alimentar, nomeadamente em leite, produtos hortofrutícolas e carne.

O Instituto Tecnológico e Nuclear (ITN) é a entidade responsável pelo PNRCCA e a ASAE colabora com esta entidade no que diz respeito à colheita de amostras de géneros alimentícios, nomeadamente na colheita de leite cru, tubérculos, fruta, hortícolas e carne.

4. Acompanhamento de uma amostra desde a colheita até ao laboratório

Juntamente com os inspetores (Brigada de Vinhos e Produtos Vitivinícolas) e a brigada de colheita de amostras procedeu-se à recolha de duas amostras num supermercado. As amostras colhidas foram: vinho frizante e vinho tinto que posteriormente foram entregues no LBPV para análise.

Entende-se por “vinho o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mostos de uvas”. E entende-se por “vinho frizante gaseificado o produto que é obtido a partir de vinho, que tem um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 7 % vol. e um título alcoométrico total igual ou superior a 9 % vol.” (Regulamento n.º 491/2009).

No laboratório foi-me permitido assistir ao início da realização de uma análise: determinação do título alcoométrico volúmico do álcool residual por densimetria eletrónica, que consiste na separação do álcool e da água.

A Tabela 1 e a Tabela 2 apresentam alguns limites analíticos e alguns limites de utilização de certas substâncias adicionadas aos vinhos.

Tabela 1: Limites analíticos e limites de utilização de certas substâncias (IVV, 2018).

Parâmetro	Limites	Base Jurídica
Acidez Total		
Vinhos (expressa em ácido tartárico)	$\geq 3,5 \text{ g/L}$ $\geq 46,6 \text{ meq/L}$	Reg. (CE) n.º 491/2009, Anexo III-1 d)
Acidez Volátil		Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I C-1
Vinhos brancos e rosados	$\leq 18 \text{ meq/L}$	b)
Vinhos tintos	$\leq 20 \text{ meq/L}$	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I C-1 c)
Ácido Cítrico		Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I A-24
Vinhos	$\leq 1 \text{ g/L}$	
Ácido L- Ascórbico		Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I A-19
Vinhos	$\leq 250 \text{ mg/L}$	
Ácido Metatartárico		Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I A-27
Vinhos	$\leq 100 \text{ mg/L}$	

Tabela 2: Limites analíticos e limites de utilização de certas substâncias (continuação) (IVV, 2018).

Parâmetro	Limites	Base Jurídica
Ácido Sórbico Vinhos	≤ 200 mg/L	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I A-24
Dióxido de Carbono (a 20°C) Vinhos tranquilos	≤ 3 g/L	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I A-23
Sobreprensão (20°C) Vinhos tranquilos	≤ 3 g/L	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I A-23
Vinho frizante e vinho frizante gaseificado	≥ 1 e $\leq 2,5$ bar	Reg. (CE) n.º 491/2009, Anexo III – 8 e 9
Título Alcoométrico Volúmico Total (TAV Total) Vinho	$\leq 15\%$ vol.	Reg. (CE) n.º 491/2009, Anexo III – 1 c)
Vinho frizante e vinho frizante gaseificado	$\geq 9\%$ vol.	Reg. (CE) n.º 491/2009, Anexo III – 8 a) e 9 b)
Dióxido de Enxofre Total ¹ <u>Vinhos com < 5g/L de teor de açúcares (expresso em glucose+frutose)</u> Vinhos tintos	≤ 150 mg/L	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I B – A 1. a)
Vinhos brancos e rosados	≤ 200 mg/L	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I B – A 1. b)
<u>Vinhos com ≥ 5g/L de teor de açúcares (expresso em glucose+frutose)</u> Vinhos tintos	≤ 200 mg/L	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I B – A 2. a)
Vinhos brancos e rosados	≤ 250 mg/L	Reg. (CE) n.º 606/2009, Anexo I B – A 2. b)

¹ Também pode ser designado por anidrido sulfuroso, de bissulfito de potássio ou de metabissulfito de potássio, de dissulfito de potássio ou pirossulfito de potássio.

Neste mesmo dia, foi-me permitido visitar todos os laboratórios da ASAE: Laboratório de Físico-Química, Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas, Laboratório de Microbiologia e Biologia Molecular, bem como a Câmara de Provadores. Desta forma,

consegui perceber como decorre o dia-a-dia nos laboratórios e o tipo de tarefas que cada um desempenha.

Na Câmara de Provadores procedeu-se à análise sensorial das duas amostras de vinho. Primeiro numerou-se os copos com as amostras a analisar (Figura 8), para que os provadores não percebam qual é a amostra que estão a analisar porque pode gerar um erro de expectativa e ter influência no resultado final.



Figura 8: Codificação atribuída aos vinhos.

Depois, nas cabines de prova (Figura 9) procedeu-se à análise sensorial dos vinhos. Pode verificar-se que o vinho frísante se encontrava límpido, evanescente e com cor palha. Em relação ao vinho tinto, este apresentava-se límpido e de cor granada. A ficha de prova encontra-se inserida no sistema informático e é preenchida à medida que cada provador vai provando as amostras. Por fim, todos os parâmetros analisados durante a sessão vão diretamente para o sistema e prevalecem as características com maior votação. É de salientar que o operador que prepara a amostra para ser analisada não entra nessa votação.



Figura 9: Cabine de prova.

5. Análise Estatística

Durante a realização do estágio foi possível efetuar um estudo baseado em informação estatística no que diz respeito ao número de colheitas efetuadas e aos resultados obtidos nos diversos âmbitos, como é o caso do PNCA, PVT, PNRCCA e Fiscalização.

Desta forma, reuniram-se todos os dados das amostras colhidas pela URC entre 1 de janeiro de 2019 a 30 de junho de 2019 através do sistema “GestASAE”. Após emissão do boletim de análise onde constam os resultados obtidos das análises efetuadas, a DRA emite um parecer técnico que remete à UNO referindo as conformidades dos resultados obtidos ou as não conformidades detetadas. O critério de conformidade das amostras passa pelas seguintes denominações: conforme, não conforme e aguardar resposta (amostra sem boletim definitivo de análise emitido).

As Figura 10 e Figura 11 apresentam a percentagem de amostras colhidas pela URC e a sua conformidade. No anexo 1 encontram-se as tabelas auxiliares (Tabela 9 e Tabela 10).

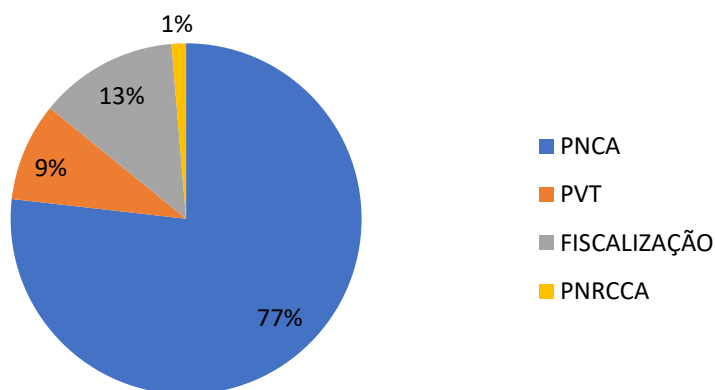


Figura 10: Distribuição de amostras colhidas pela URC.

Num total de 375 amostras colhidas pela URC no período estipulado, pode-se verificar através da Figura 10 que 77% foram colhidas no âmbito do PNCA, 13% no âmbito da fiscalização e 9% e 1% no âmbito do PVT e PNRCCA, respetivamente.

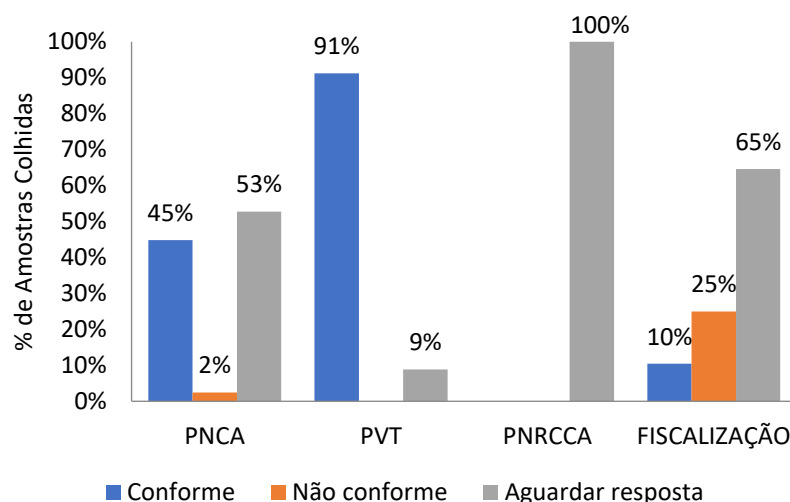


Figura 11: Conformidade das amostras colhidas nos diversos âmbitos.

Dentro de cada âmbito foi possível determinar a conformidade de cada amostra colhida de acordo com os parâmetros acima mencionados (conforme, não conforme e aguardar resposta), como mostra a Figura 11.

O âmbito do PNCA apresenta a maior percentagem de amostras colhidas (77%) e pode-se verificar que 45% dessas amostras se encontram conformes, enquanto que 53% encontram-se a aguardar resposta e 2% encontram-se não conformes.

No âmbito do PVT, em 9% de amostras colhidas, pode-se constatar que 91% das amostras colhidas se encontram conformes e as restantes 9% encontram-se a aguardar resposta. Já no que diz respeito ao âmbito do PNRCCA, 1% das amostras colhidas, encontram-se todas a aguardar resposta.

Em relação ao âmbito da fiscalização, foram colhidas 13 % de amostras, onde 10% se encontram conformes, 25% não conformes e 65% encontram-se a aguardar resposta.

Na Figura 12 encontra-se detalhado o resultado das amostras não conformes no âmbito do PNCA e da fiscalização. No anexo 1 encontra-se a tabela auxiliar (Tabela 11).

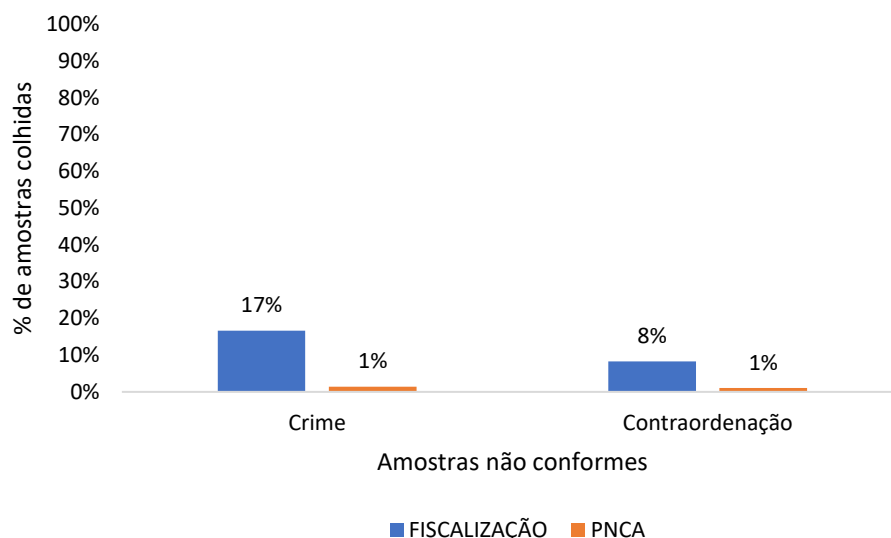


Figura 12: Amostras colhidas não conformes no âmbito do PNCA e da Fiscalização.

Através da Figura 12 pode-se verificar que no âmbito da fiscalização 17% das amostras colhidas deram origem a um processo-crime e 8% a processos de contraordenação. No que diz respeito ao PNCA 1% das amostras colhidas resultaram em crime e 1% em contraordenação.

Na Figura 13 encontra-se o número de amostras nas quais tive a oportunidade de participar na colheita. No anexo 1 encontra-se a tabela auxiliar (Tabela 12).

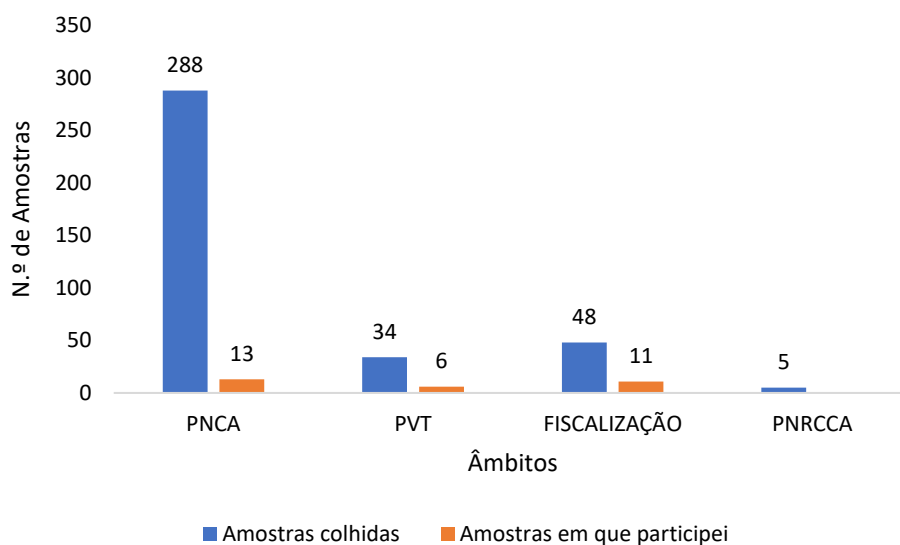


Figura 13: Número de amostras colhidas em que participei.

Relativamente à Figura 13 pode-se verificar que no âmbito do PNCA participei em 13 colheitas, no âmbito do PVT participei em 6 colheitas e na fiscalização em 11.

De seguida, na Figura 14 apresenta-se a distribuição de amostras colhidas em cada mês nos diversos âmbitos e no anexo 1 encontra-se a tabela auxiliar (Tabela 13).

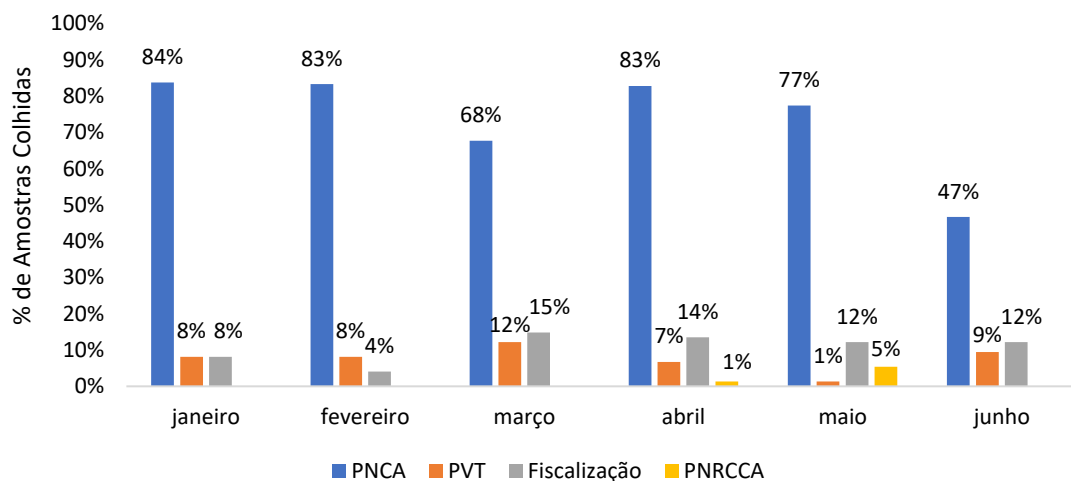


Figura 14: Amostras colhidas em cada mês nos diversos âmbitos.

Através da Figura 14 pode-se verificar que o âmbito com maior proporção de amostras colhidas em todos os meses foi o PNCA. Nos meses de abril e maio efetuou-se a colheita do PNRCCA, sendo que o mês de maio apresenta maior percentagem de amostras colhidas.

A Figura 15 mostra a distribuição das amostras colhidas nas diferentes atividades económicas e as correspondentes tabelas auxiliares encontram-se no anexo 1 (Tabela 14).

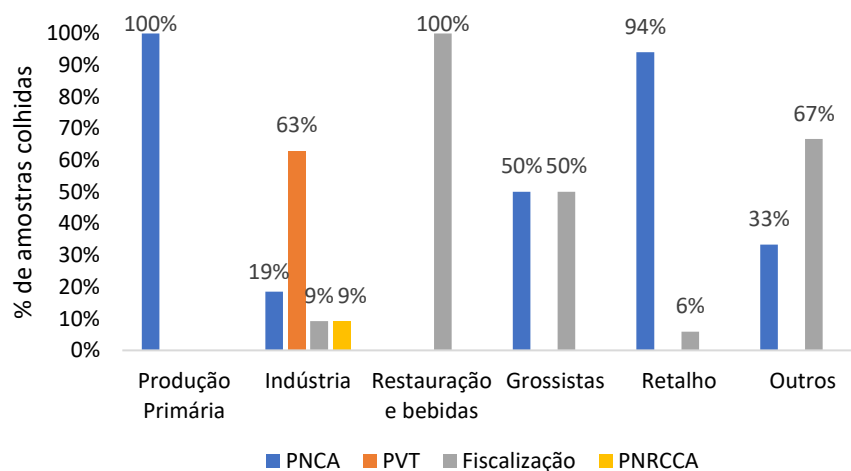


Figura 15: Distribuição percentual de amostras colhidas nas diferentes atividades.

Através da Figura 15 pode-se verificar que a colheita de amostras no âmbito do PNCA foi efetuada em todas as atividades com a exceção da restauração e bebidas. No âmbito da fiscalização foram colhidas amostras em todas as atividades menos na produção primária. Na atividade de restauração e bebidas só foram colhidas amostras com a fiscalização. No âmbito do PVT e do PNRCCA a colheita de amostras apenas foi realizada em indústrias.

6. Ações de inspeção/fiscalização/investigação

Durante a realização do estágio houve a excelente oportunidade de acompanhar esporadicamente brigadas no âmbito de ações de fiscalização, inspeção e investigação a operadores económicos na área alimentar e não alimentar.

De modo geral, acompanhei inspetores aos seguintes locais: alojamento local, hotéis, hostels, entrepostos, estabelecimentos de abate - matadouros, estabelecimentos de desmancha, centros de classificação e embalamento de ovos, indústria de produtos ultracongelados, estabelecimentos de restauração ou de bebidas, e apoios de praia.

Realizei ainda três operações conjuntas, uma com a GNR (Guarda Nacional Republicana) a um matadouro, outra com a polícia marítima a três embarcações à chegada da lota e, por fim, uma operação conjunta com a polícia marítima, ACT (Autoridade para as Condições do Trabalho) e AT (Autoridade Tributária e Aduaneira) a apoios de praia.

De seguida, seguem-se alguns exemplos de ações inspetivas realizadas, bem como as respetivas infrações detetadas, previsões, punições e legislação relevante.

6.1. Estabelecimento de Restauração ou de bebidas

Durante as ações inspetivas no âmbito da restauração e bebidas são solicitados e verificados/fiscalizados alguns documentos e/ou requisitos no momento da inspeção, tais como:

- ✓ Regras relativas aos requisitos de **acesso e de exercício de serviços de restauração** (DL. n.º 10/2015 com as alterações introduzidas até à lei n.º 15/2018);
- ✓ Regras de informação relativas ao **horário de funcionamento** do estabelecimento (DL. n.º 48/96 com as alterações introduzidas até ao DL n.º 10/2015);
- ✓ Regras relativas ao **livro de reclamações** em formato físico e ao livro de reclamações em formato eletrónico (DL n.º 156/2005 com as alterações introduzidas até ao DL n.º 74/2017);
- ✓ Regras relativas à disponibilização, **venda e consumo de bebidas alcoólicas** (DL n.º 50/2013 com as alterações introduzidas até ao DL n.º 102/2017);

✓ Regras que visam a proteção da **exposição ao fumo do tabaco**, bem como as regras relativas à **comercialização de tabaco** no estabelecimento (Lei n.º 37/2007 alterada pelas leis n.ºs 109/2015 e 63/2017);

✓ Regras de prestação de **informação aos consumidores** sobre os géneros alimentícios fornecidos, e respetivos produtos e substâncias suscetíveis de causar alergias ou intolerâncias (DL n.º 26/2016; Reg. (UE) n.º 1169/2011 e suas alterações; Reg. (CE) n.º 1924/2006 e suas alterações; Reg. (CE) n.º 1925/2006 e suas alterações; Reg. (UE) n.º 432/2012 e suas alterações);

✓ Regras que protegem os **direitos de autor e os direitos conexos**, obtendo as autorizações necessárias junto das entidades de gestão coletiva desses direitos, nos casos em que se realize comunicação pública das respetivas obras e prestações no estabelecimento (Artigos 149º e 178º do Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos, aprovado pelo DL n.º 63/85 com as alterações introduzidas até à Lei n.º 49/2015);

✓ Cumprimento dos requisitos de **rastreabilidade** dos géneros alimentícios utilizados (Reg. (CE) n.º 178/2002 e suas alterações, Reg. De Execução (UE) n.º 931/2013);

✓ Cumprimento das regras de **higiene dos géneros alimentícios** e dos requisitos de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (Reg. (CE) n.º 852/2004; Reg. (CE) n.º 853/2004, Reg. (CE) n.º 854/2004; Reg. (CE) n.º 2074/2005 e suas alterações; Portaria n.º 74/2014; DL n.º 113/2006; DL n.º 306/2007 e suas alterações;

✓ Cumprimento dos requisitos aplicáveis aos **regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP, IGP, ETG)**, aos **produtos biológicos**, aos **produtos artesanais**, e ao uso das **menções “porco preto” e “produto de montanha”**. (Regimes de Qualidade – Reg. (UE) n.º 1151/2012, Despacho Normativo n.º 9/2015; Modo de produção biológico – Reg. (CE) n.º 834/2007 e suas alterações; Reconhecimento como artesão e unidade produtiva artesanal – DL n.º 41/2001, alterado pelo DL n.º 110/2002 e pelos Decretos Legislativos Regionais; Portaria nº 1085/2004; Menção “porco preto” DL n.º 95/2014; Menção “produto montanha” – Reg. Delegado (UE) n.º 665/2014);

✓ Cumprimento dos requisitos gerais relativos aos **materiais e objetos em contacto com os géneros alimentícios** (Reg. (CE) n.º 1935/2004 e a suas alterações; DL

n.º 175/2007 alterado pelo DL n.º 378/2007). De seguida, na Figura 16 pode-se verificar o símbolo utilizado nos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;



Figura 16: Símbolo dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios (Reg. 1935/2004).

- ✓ Cumprimento dos requisitos aplicáveis ao **controlo metrológico dos instrumentos de pesagem de funcionamento não automático** (DL n.º 291/90; Portaria n.º 962/90; Portaria n.º 1322/95);
- ✓ Regras de **gestão de resíduos de embalagem** (DL n.º 152-D/2017, alterado pela Lei n.º 69/2018);
- ✓ Requisitos do **controlo da qualidade dos óleos de fritura**, e adoção de medidas minimizadoras da sua degradação (DL n.º 240/94 e Portaria n.º 1135/95);
- ✓ Regras do acondicionamento do **azeite posto à disposição do consumidor final** como tempero de prato (Portaria n.º 24/2005);
- ✓ Regras de **gestão de óleos alimentares usados** (DL n.º 267/2009 alterado pelo DL n.º 102/2017).

6.1.1. Gelataria Artesanal

Através da ação de fiscalização realizada num estabelecimento denominado gelataria artesanal foram verificados os parâmetros mencionados em 6.1. e foram detetadas as seguintes infrações de natureza contraordenacional:

- Falta da mera comunicação prévia;
- Concorrência desleal.

A falta da mera comunicação prévia deve-se ao facto de quando solicitado o comprovativo do licenciamento do estabelecimento para a atividade ali exercida, foi

apresentada uma mera comunicação prévia com a atividade principal do estabelecimento de restauração ou bebidas - café (CAE 56301), sendo que este documento não dispunha de secções acessórias destinadas a atividades industriais como é o caso da fabricação de gelados e sorvetes (CAE 10520).

Desta forma, a infração detetada, **falta da mera comunicação prévia**, está prevista nos nºs 2 e 4 do artigo 4.º, conjugado com a alínea bb) do artigo 2.º do Decreto-lei n.º 10/2015. A punição desta infração consta no nº7 do artigo 4.º, conjugado com a subalínea i), da alínea a), do n.º 2 do artigo 143.º do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR), aprovado pelo Decreto-lei n.º 10/2015.

Em relação à segunda infração detetada, **concorrência desleal**, esta ocorre uma vez que o estabelecimento está a aplicar a designação “gelataria artesanal” sem ser reconhecido como tal. Assim, é necessário que exista um processo de reconhecimento, quer dos artesãos quer das unidades produtivas artesanais, que conduz, respetivamente, à atribuição dos títulos designados por “carta de artesão” e “carta de unidade produtiva artesanal” pelas entidades competentes para este fim.

Deste modo, esta infração está prevista na alínea c), nº1, do artigo 317º do Código da Propriedade Industrial e a sua punição no artigo 331º do Código da Propriedade Industrial.

Na Tabela 3 e na Tabela 4 consta alguma legislação aplicável para a atividade artesanal.

Tabela 3: Legislação aplicável à atividade artesanal.

Diploma	Assunto
DL n.º 41/2001, de 9 de fevereiro alterado pelo DL n.º 110/2002 de 16 de abril	Aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respetivo processo de acreditação
Portaria n.º 1193/2003, de 13 de outubro	Regula o processo de reconhecimento dos artesãos e das unidades produtivas artesanais e ainda a organização e funcionamento do Registo Nacional do Artesanato

Tabela 4: Legislação aplicável à atividade artesanal (continuação).

Diploma	Assunto
Portaria n.º 1085/2004, de 31 de agosto com a declaração de retificação n.º 93/2004, de 22 de outubro	Aprova o modelo de símbolo para a Comissão Nacional para a Promoção dos Ofícios e das Microempresas Artesanais
DL n.º 121/2015, de 30 de junho	Cria o Sistema Nacional de Qualificação e Certificação de Produções Artesanais Tradicionais
Despacho normativo n.º 9/2015, de 11 de junho	Estabelece os procedimentos para o reconhecimento dos alimentos com características tradicionais e com métodos de produção tradicionais, para a concessão das adaptações aos requisitos de higiene aplicáveis à produção de GA e para a concessão das derrogações previstas pelo artigo 7º do Reg. (CE) n.º 2074/2005

6.2. Centro de Classificação e Embalamento de Ovos

Por se tratar de uma indústria, ao nível da ação inspetiva, nestes centros de classificação e embalamento de ovos, deverão ser verificados os seguintes itens:

- ✓ A licença de utilização;
- ✓ O número de aprovação;
- ✓ O estado hígio-sanitário;
- ✓ O cumprimento das condições de temperatura de conservação;
- ✓ A existência de um plano de controlo de pragas e de higienização;
- ✓ O estado geral dos operadores e a respetiva formação;
- ✓ Os requisitos gerais dos materiais utilizados;
- ✓ A forma de acondicionamento e rotulagem;
- ✓ A existência de um sistema de gestão de qualidade implementado;
- ✓ O estado das viaturas de transporte;
- ✓ O cumprimento das regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.

Os centros de classificação e embalamento são empresas autorizadas pela autoridade competente (DGAV) a classificar os ovos por categorias de qualidade e classes de peso. Devem ser classificados, marcados e embalados no prazo de dez dias após a postura.

Segundo o Regulamento (CE) n.º 589/2008 entende-se por “centros de embalagem, um centro de embalagem na acepção do Regulamento (CE) n.º 853/2004, autorizado nos termos do n.º 2 do artigo 5.º do presente regulamento e no qual os ovos sejam classificados em função da qualidade e do peso”.

Assim, pode-se dizer que um centro de classificação é o local onde todos os ovos produzidos são reunidos para serem devidamente conduzidos para o mercado, permitindo garantir a segurança. Primeiramente, são divididos quanto ao seu tipo e submetidos a uma inspeção determinante no “ovoscópio”. Este aparelho permite detetar eventuais anomalias, quer no interior do ovo, quer na casca. Desta forma, todos os ovos que não apresentam níveis mínimos de qualidade são retirados e destruídos. Os

outros ovos seguem o seu percurso normal sendo classificados na “Máquina Classificadora” e posteriormente são devidamente embalados (ASAE, 2015).

É de salientar a ação de inspeção realizada com a BIFI, direcionada aos centros de classificação e embalamento de ovos, uma vez que foi efetuado um comunicado de imprensa incluindo esta ação de inspeção, com o seguinte tema: “ASAE apreende cerca de 402 mil ovos”, dos quais 16 200 ovos (1 350 dúzias) avaliados em 1 215€ dizem respeito à ação inspetiva na qual participei. No anexo 2 encontra-se o comunicado de imprensa.

Como resultado da ação inspetiva a um centro de classificação de ovos foi instaurado um processo de contraordenação que teve em conta as seguintes infrações:

- Falta de rastreabilidade em géneros alimentícios;
- Falta de requisitos em géneros alimentícios.

Uma vez detetadas estas infrações, procedeu-se à realização do auto de apreensão dos ovos, bem como à apreensão e selagem dos mesmos colocando os selos com os respetivos códigos de produto apreendido. Passado uns dias, o médico veterinário dirigiu-se às instalações do centro de classificação e embalamento de ovos e realizaram-se dois autos de diligência, um com o resultado de decisão do médico veterinário e outro em relação ao encaminhamento de produto apreendido. Por fim, o inspetor responsável pelo processo realiza o auto de notícia que consiste no relato desde o dia da apreensão do produto até ao encaminhamento deste.

Segundo a primeira infração, **falta de rastreabilidade em géneros alimentícios**, esta consta nos termos do artigo 18º do Regulamento n.º 178/2002 e no nº 2 do artigo 4.º do Regulamento n.º 852/2004. Assim, por se tratar de pessoa coletiva, a punição desta infração consta na alínea d) do artigo 58.º e do nº2 do artigo 54.º do decreto-lei 28/84.

Em relação à segunda infração, **falta de requisitos em géneros alimentícios**, esta está prevista nos termos da alínea a) do nº1 do artigo 58.º do decreto-lei n.º 28/84 conjugado com a alínea d) do nº 2 do artigo 82.º do mesmo. Portanto, por se tratar de pessoa coletiva, a punição desta infração consta na alínea d) do artigo 58.º e do nº2 do artigo 54.º do decreto-lei 28/84.

A Tabela 5 e Tabela 6 apresentam alguns regulamentos europeus a ter em conta em relação à comercialização de ovos.

Tabela 5: Regulamentos europeus a ter em conta na comercialização de ovos.

Diploma	Assunto	Observações
Regulamento (CE) n.º 1234/2007 de 22 de outubro, revoga o Regulamento (CE) n.º 1028/2006 de 19 de junho	Estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Reg. OCM única)	<ul style="list-style-type: none"> • Anexo XIV A. Normas de comercialização dos ovos de galinha da espécie <i>Gallus gallus</i>
Regulamento (CE) n.º 589/2008 de 23 de junho de 2008, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 598/2008 de 24 de junho	Estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização dos ovos	<ul style="list-style-type: none"> • Segundo o artigo 1.º, alínea q): Os centros de classificação e embalagem podem classificar e embalar os ovos, e rotular as respetivas embalagens • Segundo o artigo 5.º: No que respeita à autorização de laboração por parte da entidade competente, e às condições das instalações e equipamentos para garantir o manuseamento dos ovos e a sua classificação • Segundo o artigo 6.º: Consta o prazo para classificação, marcação e embalagem • Segundo o artigo 13.º: Indicação da data de durabilidade mínima

Tabela 6: Regulamentos europeus a ter em conta na comercialização de ovos (continuação).

Diploma	Assunto	Observações
Regulamento (CE) n.º 1308/2013 de 17 de dezembro de 2013	Estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 103797/2001, (CE) n.º 1234/2007 do Conselho	<ul style="list-style-type: none"> • Determina que os ovos devem ser classificados em função da qualidade e do peso
Regulamento (CE) n.º 1178/2010 de 12 de dezembro, revoga o artigo 2º do Reg. 557/2010	Estabelece as normas de execução do regime dos certificados de exportação no setor dos ovos	_____
Regulamento (CE) n.º 575/2008 de 27 de junho	Fixa as restrições à exportação no setor dos ovos	_____
Regulamento (CE) n.º 889/2008	Estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo	<ul style="list-style-type: none"> • “Modo de produção biológico”, sistema de criação de galinhas poedeiras, seguindo as regras de manejo

6.3. Armazém de embalamento de azeite

No âmbito do PNCA foi realizada uma colheita de amostras de “Azeite Virgem Transmontano” num operador económico. Estas amostras foram para análise e após emissão do respetivo boletim de análise, os resultados obtidos através da análise química, permitiram concluir que o produto estava em conformidade com os parâmetros legalmente determinados. No entanto, foi efetuada uma análise à rotulagem e verificou-se algumas inconformidades, sendo emitido um parecer técnico.

Foi instaurado um processo de contraordenação que teve em conta as seguintes infrações:

- Inconformidades em rotulagem

Sendo as condições de armazenagem ou de conservação uma menção obrigatória, constata-se uma não conformidade, uma vez que esta informação é omissa na embalagem ou no rótulo da amostra. Esta infração está prevista no artigo 4.º do Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012

Segundo a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural existem seis azeites com denominação DOP (Denominação de Origem Protegida), que são: o Azeite de Moura DOP, Azeite de Trás-os-Montes DOP, Azeites da Beira Interior DOP, Azeites do Alentejo Interior DOP, Azeites do Norte Alentejano DOP e Azeites do Ribatejo DOP.

Constata-se também que no rótulo estava destacada a referência “Azeite Virgem Transmontano” e não sendo este um azeite certificado como Azeite de Trás-os-Montes DOP, não pode existir qualquer alusão a uma denominação de origem do produto. Assim, a amostra considera-se não conforme pelo incumprimento do disposto nos termos da alínea a) do nº1 no artigo 13º e nº 1 do 24º do Regulamento (CE) n.º 1151/2012 em conjugação com o previsto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 pelo artigo 7.º.

Deste modo, procedeu-se a uma ação de inspeção às instalações do operador económico e procedeu-se à apreensão do azeite, como consta na Figura 17. Apurou-se que naquele armazém se encontravam 25 garrações de 5 Litros cada, ao preço unitário

de 17,50 €, bem como 60 garrações de 3 Litros cada, ao preço unitário de 10,50 €. Ou seja, o valor final da apreensão foi de 1 067, 50 € (305 Litros).



Figura 17: Azeite apreendido.

A Tabela 7 e a Tabela 8 apresentam legislação aplicável ao azeite.

Tabela 7: Legislação aplicável ao azeite.

Diploma	Assunto
Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 Da Comissão de 13 de janeiro de 2012	Relativo às normas de comercialização do azeite
Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007	Estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas
Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão, de 11 de julho de 1991	Relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados (a última alteração - Regulamento (UE) nº 61/2011 da comissão de 24 de janeiro de 2011).
Decreto-Lei n.º 76/2010, de 24 de junho	Estabelece as condições a observar na obtenção, tratamento e comercialização do azeite e do óleo de bagaço de azeitona, criando as regras de execução Regulamento (UE) nº 29/2012 da Comissão de 13 de janeiro de 2012

Tabela 8: Legislação aplicável ao azeite (continuação).

Diploma	Assunto
Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro	Relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.
Portaria n.º 24/2005, de 11 de janeiro	Define as regras relativas ao modo de apresentação do azeite destinado a ser utilizado como tempero de prato nos estabelecimentos de hotelaria, de restauração e de restauração e bebidas

7. Sessões Públicas de Esclarecimento e Informação

A ASAE, na sua vertente preventiva e através da sua missão realiza sessões junto de entidades públicas, estabelecimentos de ensino, associações e outros organismos, com o objetivo de formar, sensibilizar e informar os agentes económicos para cumprimento dos requisitos legais e normativos aplicáveis à atividade alimentar e económica, por forma a prevenir a ocorrência de situações de incumprimento (ASAE, 2019b).

Durante a realização do estágio tive a possibilidade de assistir a duas sessões de esclarecimento e informação dadas pela ASAE. Uma teve como público alvo associações e estabelecimentos de ensino e a outra foi destinada a agentes económicos (talhos, peixarias e hortofrutícolas). Estas sessões de esclarecimento têm como objetivo contribuir para uma maior informação dos agentes económicos, dando-lhes a oportunidade de esclarecimento de dúvidas, bem como transmitir informação relevante para o desenvolvimento da sua atividade económica dentro das normas legais em vigor.

Foram abordados temas relacionados com a Segurança Alimentar e Económica, licenciamento para a atividade, horário de funcionamento, livro de reclamações, afixação de preços de produtos, regras relativas à comercialização do tabaco nos estabelecimentos, restrições à disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas, controlo metrológico, características da água e estado hígio-sanitário das instalações e equipamentos.

Ao longo dos anos, a ASAE tem realizado diversas Sessões Públicas de Esclarecimento e Informação como se pode verificar na Figura 18.

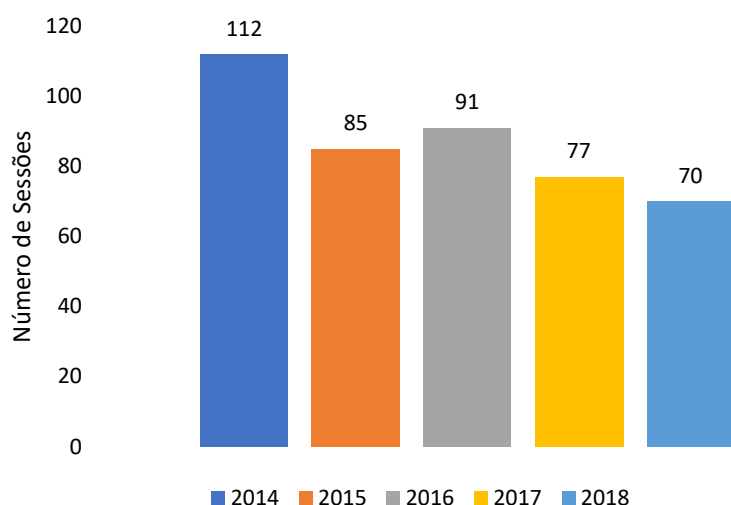


Figura 18: Número de sessões realizadas pela ASAE ao longo dos anos (ASAE, 2019b).

Através da Figura 18 pode-se verificar que o ano com maior número de sessões (112) foi 2014.

Ao longo dos anos o número de sessões públicas de esclarecimento e informação realizadas pela ASAE tem vindo a diminuir. Isto deve-se ao facto que com o passar do tempo os operadores económicos vão estando mais informados sobre os procedimentos e legislação inerente ao exercício da sua atividade, logo a necessidade de terem informação é menor. Por outro lado, foram melhoradas as ferramentas para terem acesso à informação necessária ao exercício da atividade, nomeadamente o *website* da ASAE que tem cada vez mais informação.

Por outro lado, temos assistido ao longo do tempo, a que quem solicita as sessões de esclarecimento à ASAE, convida para assistir às mesmas, cada vez pessoas e entidades/associações, sendo o leque dos formandos mais abrangente.

8. Sugestões/Propostas de melhoria

Durante a realização do estágio foi possível ter contacto direto com o programa de gestão documental – “GestASAE” e, verificou-se que este apresenta algumas falhas em relação ao registo das colheitas de amostras. As falhas detetadas foram as seguintes:

- ✓ Dificuldade em inserir a designação da amostra, uma vez que na lista predefinida do sistema não constam todas as possibilidades de géneros alimentícios e também não existe um campo disponível para se poder escrever ou selecionar uma outra opção, como por exemplo, “outro género alimentício” ou inserir o próprio nome do produto em questão;
- ✓ Em relação ao registo de temperatura da amostra no sistema, este não permite colocar casas decimais, o que faz com que se arredonde por defeito ou excesso.

De acordo com as falhas detetadas, a única sugestão de melhoria possível seria a atualização do programa de gestão documental de modo a facilitar e a tornar o registo das amostras o mais coerente possível.

Por forma a facilitar o trabalho dos TCA’s, será necessário implementar uma tecnologia prática e eficaz, nomeadamente o uso de um tablet para o registo da colheita de amostras no local, na medida em se irá efetuar este registo apenas uma vez, diretamente no sistema, e desta forma contribuir para o melhoramento/funcionamento da instituição.

9. Conclusão

Findo o estágio, e a execução do relatório, posso afirmar que os objetivos propostos foram atingidos com sucesso. Ou seja, consegui perceber a dinâmica de funcionamento da ASAE, desde a parte administrativa à realização de colheitas de amostras e ações inspetivas.

O PNCA encontra-se relacionado com a segurança alimentar e tem como objetivo a realização do plano de controlo onde é avaliado se os géneros alimentícios colocados no mercado colocam ou não em risco a segurança e a saúde pública através da verificação de análises.

Na ASAE, para além do PNCA, existem ainda outros âmbitos como é o caso do PVT, BEDI, PNRCCA e PNCRP.

No que diz respeito à análise estatística, num total de 375 amostras colhidas no período estipulado, pode-se verificar que a esmagadora maioria das amostras foram colhidas no âmbito do PNCA (77%), sendo as restantes colhidas no âmbito da fiscalização (13%) e no âmbito do PVT e PNRCCA 9% e 1%, respetivamente.

Tive a excelente oportunidade de contactar com diversas realidades, como a colheita de amostras, conhecer o funcionamento do laboratório e participar na análise sensorial de duas amostras desde a sua colheita, e também ações inspetivas e operações conjuntas com diversas entidades, bem como ter noção da resolução dos processos.

Foi possível acompanhar e colaborar com a BCA na visita a diversos operadores económicos e compreender o papel fundamental da colheita de amostras, uma vez que nos permite avaliar a segurança dos consumidores e prevenir os possíveis riscos.

Em relação às ações inspetivas, estas permitem-nos assegurar o cumprimento da legislação em vigor, nas áreas alimentar e económica, salvaguardando-se a livre concorrência entre os operadores.

A documentação solicitada varia consoante o tipo de operador económico, como é o caso de um estabelecimento de restauração e bebidas ou de uma indústria.

Durante a ação inspetiva realizada a um estabelecimento de restauração e bebidas foram detetadas duas infrações de natureza contraordenacional: falta da mera

comunicação prévia e concorrência desleal. Relativamente à ação inspetiva realizada numa indústria, mais concretamente num centro de classificação e embalagem de ovos também foram detetadas duas infrações de natureza contraordenacional: falta de rastreabilidade em géneros alimentícios e falta de requisitos em géneros alimentícios. Em relação à ação inspetiva realizada num armazém de embalagem de azeite, procedeu-se à apreensão dos garrações de azeite devido ao incumprimento da rotulagem. Das infrações mencionadas em cada um dos operadores económicos resultaram punições, ou seja, resultou o pagamento de coima pelo não cumprimento da legislação.

Esta experiência foi mais do que uma aprendizagem, foi a oportunidade de contactar diretamente com o mundo profissional e a realidade do dia a dia, conseguindo aplicar conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do meu percurso académico.

Por fim, penso ter contribuído de forma positiva para o desempenho desta entidade, uma vez que tentei sempre adquirir o máximo de conhecimentos transmitidos e apoiar realizando as tarefas que me eram propostas. Através da realização deste estágio consegui obter perspetivas futuras definidas, ou seja, identifico-me e imagino-me a trabalhar na área inspetiva.

10. Bibliografia

- ✓ ASAE. (2008). *ASAE News - Técnico Pericial*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <file:///C:/Users/pc/Downloads/i005313.pdf>
- ✓ ASAE. (2015). *Consumo de ovos - o que garante a sua segurança?* Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/?cn=739974087437AAAAAAAAAAAA&ur=1&newsletter=5126>
- ✓ ASAE. (2018a). *Missão, Visão e Valores*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/asae20/missao-visao-e-valores.aspx>
- ✓ ASAE. (2018b). *Organograma*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/asae20/organograma.aspx>
- ✓ ASAE. (2018c). *Como Atua a ASAE*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/como-atua-a-asae.aspx>
- ✓ ASAE. (2018d). *Plano de Inspeção e Fiscalização*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/plano-de-inspecao-da-asae-pif.aspx>
- ✓ ASAE. (2018e). *Área Alimentar*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/plano-de-inspecao-da-asae-pif/area-alimentar.aspx>
- ✓ ASAE. (2018f). *Normativo de Colheita de Amostras em Retalho* (03-2018 ed.).
- ✓ ASAE. (2019a). *Laboratório de Segurança Alimentar*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/laboratorio-de-seguranca-alimentar.aspx>
- ✓ ASAE. (2019b). *Sessões Públicas de Esclarecimento e Informação*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/sesoes-publicas-de-esclarecimento-e-informacao.aspx>
- ✓ ASAE. (s.d.a). *Lab. Microbiologia e Biologia Molecular*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/laboratorio-de-seguranca-alimentar/lab-microbiologia-e-biologia-molecular.aspx>

- ✓ ASAE. (s.d.b). *Lab. Físico-Química*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/laboratorio-de-seguranca-alimentar/lab-fisico-quimica.aspx>
- ✓ ASAE. (s.d.c). *Lab. Bebidas e Produtos Vitivinícolas*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/laboratorio-de-seguranca-alimentar/lab-bebidas-e-produtos-vitivincolas.aspx>
- ✓ ASAE. (s.d.d). *Câmara de Provedores*. Obtido em 13 de 3 de 2019, de Autoridade de segurança Alimentar e Económica: <http://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/laboratorio-de-seguranca-alimentar/camara-de-provedores.aspx>
- ✓ ASAE. (s.d.e). *Verificação Técnica das Bebidas Espirituosas de Origem Vinica*. Obtido de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/formularios/verificacao-tecnica-das-bebidas-espirituosas-de-origem-vinica-.aspx>
- ✓ ASF-ASAE. (2013). *História*. Obtido de Associação Sindical dos Funcionários da ASAE: <http://asf-asae.pt/asf-asae/historia/>
- ✓ Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro. Diário da República, 1ª série – N.º 11 (16.1.2015).
- ✓ Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho. Diário da República, 1ª série – N.º 111 (9.06.2016).
- ✓ Decreto-Lei n.º 28/84 de 20 de janeiro. Diário da República, 1ª série – N.º 17 (20.01.1984).
- ✓ Decreto Lei n.º 36/2003 de 5 de março. Diário da República I-A - N.º 54. Código da Propriedade Industrial
- ✓ Decreto-Lei n.º 41/2001 de 9 de fevereiro. Diário da República, 1ª série – N.º 34 (9.02.2001).
- ✓ Decreto-Lei n.º 48/96 de 15 de maio. Diário da República, 1ª série – N.º 113 (15.01.1996).
- ✓ Decreto-Lei n.º 50/1013 de 16 de abril. Diário da República, 1ª série – N.º 74 (16.04.2013).

- ✓ Decreto-Lei n.º 63/85 de 14 de março. Diário da República Série I – N.º 61. Código do Direito de Autor e dos direitos conexos
- ✓ Decreto-Lei n.º 74/2017 de 21 de junho. Diário da República, 1ª série – N.º 118 (21.06.2017).
- ✓ Decreto-Lei n.º 76/2010 de 24 de junho. Diário da República, 1ª série – N.º 121 (24.6.2010).
- ✓ Decreto-Lei n.º 95/2014 de 24 de junho. Diário da República, 1ª série – N.º 119 (24.6.2014).
- ✓ Decreto-Lei n.º 102/2017 de 23 de agosto. Diário da República, 1ª série – N.º 162 (23.08.2017).
- ✓ Decreto-Lei n.º 110/2002 de 16 de abril. Diário da República, 1ª série – N.º 89 (16.04.2002).
- ✓ Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho. Diário da República, 1ª série – N.º 113 (12.06.2006).
- ✓ Decreto-Lei n.º 121/2015 de 30 de junho. Diário da República, 1ª série – N.º 125 (30.06.2015).
- ✓ Decreto-Lei n.º 152-D/2017 de 11 de dezembro. Diário da República, 1ª série – N.º 236 (11.12.2017).
- ✓ Decreto-Lei n.º 156/2005 de 15 de setembro. Diário da República, 1ª série – N.º 178 (15.09.2005).
- ✓ Decreto-Lei n.º 175/2007 de 15 de maio. Diário da República, 1ª série – N.º 88 (8.05.2007).
- ✓ Decreto-Lei n.º 240/94 de 22 de setembro. Diário da República, 1ª série – N.º 220 (22.09.1994).
- ✓ Decreto-Lei n.º 267/2009 de 29 de setembro. Diário da República, 1ª série – N.º 189 (29.09.2009).
- ✓ Decreto-Lei n.º 291/90 de 20 de setembro. Diário da República, 1ª série – N.º 218 (20.09.1990).
- ✓ Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto. Diário da República, 1ª série – N.º 164 (27.08.2007).
- ✓ Decreto-Lei n.º 378/2007 de 12 de novembro. Diário da República, 1ª série – N.º 217 (12.11.2007).

- ✓ Despacho Normativo n.º 9/2015 de 11 de junho. Diário da República N.º 112 – 2ª Série. Ministério da Agricultura e do Mar.
- ✓ IVV.(2018). *Portugal*. Obtido de Instituto da Vinha e do Vinho: <https://www.ivv.gov.pt/np4/89/>
- ✓ Lei n.º15/2018 de 27 de março. Diário da República N.º 61 - 1ª Série (27.3.2018).
- ✓ Lei n.º 37/2007 de 14 de agosto. Diário da República N.º 156 – 1ª Série (14.8.2007).
- ✓ Lei n.º 49/2015 de 5 de junho. Diário da República N.º 109 – 1ª Série (5.6.2015).
- ✓ Lei n.º 63/2017 de 3 de agosto. Diário da República N.º 149 – 1ª Série (3.8.2017).
- ✓ Lei n.º 69/2018 de 27 de agosto. Diário da República N.º 164 – 1ª Série (27.8.2018).
- ✓ Lei n.º 109/2015 de 26 de agosto. Diário da República N.º 166 – 1ª Série (26.8.2015).
- ✓ Portaria n.º 24/2005 de 11 de janeiro. Diário da República N.º 7 – I Série-B. Ministério das Actividades Económicas e do Trabalho, da Agricultura, Pescas e Florestas, da Saúde e do Ambiente e do Ordenamento do Território.
- ✓ Portaria n.º 74/2014 de 20 de março. Diário da República N.º 56 – I Série. Ministério da Economia e da Agricultura e do Mar.
- ✓ Portaria n.º 93/2004 de 23 de janeiro. Diário da República N.º 19 – I Série-B. Ministério das Finanças e da Economia.
- ✓ Portaria n.º 962/90 de 9 de outubro. Diário da República N.º 233 – I Série. Ministério da Indústria e Energia.
- ✓ Portaria n.º 1085/2004 de 31 de agosto. Diário da República N.º 205 – I Série-B. Ministério da Economia, da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, da Educação, da Cultura e da Segurança Social e do Trabalho.
- ✓ Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro. Diário da República N.º 214 – I Série-B. Ministério da Agricultura, da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais.
- ✓ Portaria n.º 1193/2003 de 13 de outubro. Diário da República N.º 237 – I Série-B. Ministério das Finanças, da Economia, da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, da Educação, da Cultura e da Segurança Social e do Trabalho.
- ✓ Portaria n.º 1322/95 de 8 de novembro. Diário da República N.º 258 – I Série-B. Ministério da Indústria e Energia.
- ✓ Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 da Comissão de 13 de janeiro de 2012. Jornal Oficial da União Europeia de 14.1.2012.

- ✓ Regulamento (CE) n.º 61/2011 da Comissão, de 24 de janeiro de 2011. Jornal Oficial da União Europeia de 27.1.2011.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 31 de 1.2.2002.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 432/2012 da Comissão, de 16 de maio de 2012. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 136 de 25.5.2012.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 491/2009 do Conselho, de 25 de maio de 2009. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 154 de 17.6.2009, anexo III.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 557/2010 da Comissão, de 24 de junho de 2010. Jornal Oficial da União Europeia N.º L 159 de 25.6.2010.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 575/2008 da Comissão, de 19 de junho de 2008. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 161 de 20.06.2008.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 589/2008 da Comissão, de 23 de junho de 2008. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 163 de 24.6.2008.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 598/2008 da Comissão, de 24 de junho de 2008. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 164 de 25.6.2008.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 193 de 24.7.2009, anexo I.
- ✓ Regulamento Delegado (UE) n.º 665/2014 da Comissão, de 11 de março de 2014. Jornal Oficial da União Europeia N.º L179 de 19.6.2014.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de junho de 2007. do Jornal Oficial da União Europeia N.º 2007R0834 de 10.10.2008.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 139 de 30.4.2004.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 139 de 30.4.2004.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 139 de 30.4.2004.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 889/2008 da Comissão, de 5 de setembro de 2008. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 250 de 18.09.2008.
- ✓ Regulamento de Execução (UE) n.º 931/2013 da Comissão, de 26 de setembro de 2013. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 255 de 27.9.2013.

- ✓ Regulamento (UE) n.º 1028/2006 do Conselho, de 19 de junho de 2006. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 299 de 16.11.2007.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012. Jornal Oficial da União Europeia de 14.12.2012.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 304 de 22.11.2011.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 1178/2010 da Comissão, de 13 de dezembro de 2010. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 328 de 14.12.2010.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 299 de 16.11.2007.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e da Comissão, de 17 de dezembro de 2013. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 347 de 20.12.2013.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 12 de 18.01.2007.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 404 de 30.12.2006.
- ✓ Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 338 de 13.11.2004.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 338 de 22.12.2005.
- ✓ Regulamento (UE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de dezembro de 2005. Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 338 de 22.12.2005.
- ✓ Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão, de 11 de julho de 1991. Jornal Oficial N.º L 248 de 5.9.1991.

Anexos

Anexo 1

Tabela 9: Amostras colhidas na URC nos diferentes âmbitos.

Âmbito	Amostras Colhidas	
	Valor absoluto	Valor relativo
PNCA	288	77%
PVT	34	9%
FISCALIZAÇÃO	48	13%
PNRCCA	5	1%
Total	375	100%

Tabela 10: Conformidade de amostras colhidas nos diversos âmbitos.

	Amostras Colhidas									
	PNCA		PVT		PNRCCA		FISCALIZAÇÃO		Total	
	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo
Conforme	129	45%	31	91%	0	0%	5	10%	165	44%
Não conforme	7	2%	0	0%	0	0%	12	25%	19	5%
Aguardar resposta	152	53%	3	9%	5	100%	31	65%	191	51%
TOTAL	288	100%	34	100%	5	100%	48	100%	375	100%

Tabela 11: N.º de amostras colhidas vs não conformidade no âmbito do PNCA e da Fiscalização.

Resultado	FISCALIZAÇÃO		PNCA	
	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo
Crime	8	17%	4	1%
Contraordenação	4	8%	3	1%
Conformes	5	10%	129	45%
Aguardar resposta	31	65%	152	53%
Total	48	100%	288	100%

Tabela 12: N.º de amostras colhidas e n.º de amostras em que participei.

Âmbito	Amostras Colhidas		Amostra em que participei	
	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo
PNCA	288	77%	13	43%
PVT	34	9%	6	20%
FISCALIZAÇÃO	48	13%	11	37%
PNRCCA	5	1%	0	0%
Total	375	100%	30	100%

Tabela 13: Amostras colhidas por mês nos diversos âmbitos.

Mês	Amostras Colhidas									
	PNCA		PVT		Fiscalização		PNRCCA		Total	
	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo
janeiro	62	84%	6	8%	6	8%	0	0%	74	20%
fevereiro	45	83%	6	8%	3	4%	0	0%	54	14%
março	42	68%	9	12%	11	15%	0	0%	62	17%
abril	77	83%	5	7%	10	14%	1	1%	93	25%
maio	48	77%	1	1%	9	12%	4	5%	62	17%
junho	14	47%	7	9%	9	12%	0	0%	30	8%
Total	288	77%	34	46%	48	65%	5	7%	375	100%

Tabela 14: N.º de amostras colhidas nas diferentes atividades.

Atividades	Amostras Colhidas							
	PNCA		PVT		Fiscalização		PNRCCA	
	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor relativo	Valor absoluto	Valor absoluto	Valor absoluto	Valor absoluto
Produção Primária	1	100%	0	0%	0	0%	0	0%
Indústria	10	19%	34	63%	5	9%	5	9%
Restauração e bebidas	0	0%	0	0%	21	100%	0	0%
Grossistas	3	50%	0	0%	3	50%	0	0%
Retalho	273	94%	0	0%	17	6%	0	0%
Outros	1	33%	0	0%	2	67%	0	0%

Anexo 2



COMUNICADO DE IMPRENSA

ASAE apreende cerca de 402 mil ovos

A **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**, realizou durante o mês de abril, através de **brigada especializada das indústrias** da **Unidade Regional do Centro**, ações de fiscalização direcionadas aos centros de classificação e embalagem de ovos, na região centro do país, no âmbito das suas competências de fiscalização de segurança alimentar e económica.

Como resultado das ações foram instaurados **quatro processos de contraordenação e** apreendidos em locais distintos cerca de 402 000 ovos, por questões diversas, designadamente 369.540 ovos por falta de marcação em ovos, 16.200 ovos por falta de rastreabilidade, 1.000 ovos por falta de requisitos em géneros alimentícios e 14.940 ovos por deficiente marcação (ilegibilidade da marcação), num valor total aproximado de 25.500 euros.

De acordo com a legislação em vigor, os consumidores, através de código impresso nas embalagens e nos ovos, deverão obter informação relativa ao país de origem do produto, em que condições foram criadas as galinhas e qual a zona de exploração de onde os ovos são originários, sendo ainda obrigatória a indicação da data de durabilidade atribuída aos ovos não podendo a mesma exceder o prazo de 28 dias relativamente à data de postura.

A ASAE continuará a desenvolver ações de fiscalização, no âmbito das suas competências, em todo o território nacional que garantam a salvaguarda da saúde pública e da segurança alimentar, zelando pelos direitos dos consumidores.



ASAE, 07 de maio de 2019

Rua Rodrigo da Fonseca, nº 73 - 1269-274 Lisboa | Tel.: 217 983 600 | Fax 217 983 654 | www.asae.gov.pt